

L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ
L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ

LE SUJET COMPREND QUATRE PARTIES

Toutes les pages sont à rendre et doivent être jointes à la copie.

MATIERE	BAREME TOTAL
Matières premières, produits et techniques de fabrication	7 points
Equipements et matériels, hygiène et prévention des risques professionnels liés au matériel	3 points
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	7 points
Environnement commercial de la production	3 points
	20 points

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	SUJET	
M.C. PATISSERIE BOULANGERE			
Epreuve : E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Durée : 2 H 00	Coef. : 5	Page 1/10

Vous êtes salarié de l'entreprise "Les Délices du Palais" et l'on vous communique un article de presse, extrait du journal "Ouest France" de novembre 2004, en annexe 1. Prenez connaissance de ce document avant de traiter le sujet.

Annexe 1



Boulangier : la tartoche et le léon de Casimir

Grâce aux chambres de fermentation contrôlées électroniquement, les boulangers peuvent gagner quelques heures de sommeil, sans entacher la qualité de leur pain. Ils fabriquent la pâte dans l'après-midi, la pétrissent, la façonnent en baguettes et boules. Elles sont placées ensuite dans la chambre de pousse qui contrôle la fermentation pour que la pâte lève à souhait. Le boulanger n'a plus qu'à se lever au petit matin pour cuire ses pains. Casimir Liaigre refuse, lui, ce progrès. **"Même si je dois me réveiller entre minuit et une heure, j'ai le plaisir de voir mon pain lever. Je travaille en direct."** Il n'a pas toujours été aussi enthousiaste. Après son CAP préparé au centre de formation d'apprentis de Sainte-Luce-sur-Loire, près de Nantes (le Citam), il devient ouvrier boulanger. **"Le soir, quand mes copains partaient en discothèque, moi j'allais à la boulange. Pour profiter un peu de ma jeunesse, j'ai quitté la boulangerie pour travailler dans les chauffe-eau"**.

Cette "récréation" dure trois ans. Et Casimir retourne avec joie au fournil. Il y a cinq ans, il rachète une petite boulangerie à deux pas du centre de Nantes. **"On n'avait pas un sou, ma femme et moi. On a visé la qualité. Chaque année, le nombre de clients augmente."** La chaleur enveloppe le fournil. En short de foot, Casimir mélange farine, eau, levure et sel : **"Rien que des farines de qualité. Le levain, c'est le cœur de la pâte qui donne du goût au pain. C'est une matière qui vit. La tartoche, c'est du levain naturel : eau et farine. Elle pousse toute seule trois à quatre jours."** Casimir tend un morceau de pain de seigle noir. **"95 % de seigle avec un levain naturel. On le mange comme un gâteau"**. Une autre de ses créations : **"Le léon fabriqué avec la poolish, un levain naturel rustique."** Il n'en dira pas plus. Casimir produit quinze sortes de pain : rustique, campagne, céréales, complet, biologique. Le pétrin donne une pâte lisse.

Une fois pesée, Casimir lui donne la forme d'une baguette, d'une boule, d'un crocodile. Tout est possible. **"Et tout est dans le toucher de pâte si on veut un pain aéré, alvéolé."** Phase ultime : le four. C'est là qu'il faut tenir compte de la météo. En hiver pluvieux, on prolonge la cuisson pour éviter les baguettes molles. En été, on la raccourcit pour ne pas faire sécher le pain. C'est l'épouse de Casimir qui prend le relais dans la boutique. La vitrine est souvent changée. **"Le magasin, c'est 50 % de la réussite"**, assure la femme du boulanger. Tout sourire, elle sait vanter les croûtes épaisses et même son propre papier d'emballage. Et ses slogans : **"Chez Casimir, y a du plaisir. Tout brille, tout croustille"**.

www.ouest-france.fr

Première partie : Matières premières, produits et techniques de fabrication

Question 1 - Dans le cadre de l'utilisation d'une chambre de fermentation contrôlée, il est nécessaire d'adapter la recette ainsi que la méthode de travail concernant le pain courant français.

1.1 - Citer deux modifications apportées à la recette soit sur la qualité soit sur les proportions des ingrédients :

•

•

1.2 - Citer et justifier l'emploi d'un correcteur de votre choix :

Question 3 - Citer deux rôles des jaunes d'œuf dans la réalisation de la crème pâtissière.

•

•

Question 4 - Définir les termes techniques suivants :

• Clarifier : _____

• Blanchir : _____

Deuxième partie : Équipements et matériels et prévention des risques professionnels

Question 1 - Vous devez nettoyer votre mélangeur. Expliquer comment vous procédez à ce nettoyage :

Question 2 - Vous profitez du nettoyage pour vérifier les organes de sécurité. Nommer 3 différents points de sécurité, puis indiquer leurs rôles.

- ---

- ---

- ---

Troisième partie : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.

Question 1

1.1 - "Casimir mélange farine, eau, levure et sel".

Parmi cette liste, citer les ingrédients qui ne sont pas énergétiques :

Le salé est une caractéristique organoleptique du pain relatif au goût.

1.2 - Compléter le tableau ci-joint, par le nom de quatre des cinq sens manquants :

1.3 - Relever dans l'annexe 1, quatre autres exemples de caractéristiques organoleptiques et les noter dans le tableau.

1.4 - Mettre en relation un sens avec une caractéristique organoleptique en cochant une case du tableau.

Caractéristiques organoleptiques	LES CINQ SENS				
	ODORAT	_____	_____	_____	_____

1.5 - Le sel est un conservateur. Expliquer son effet à forte concentration sur les micro-organismes :

Question 2

2.1 - La levure a besoin de la chaleur ambiante d'un fournil, d'eau et de farine pour assurer la pousse du levain naturel. Expliquer le rôle de chacun.

•

•

•

2.2 - "La chaleur enveloppe le fournil. En short de foot synthétique, Casimir mélange...."
Justifier le port d'une tenue professionnelle par rapport au short de foot :

Quatrième partie : Environnement commercial de la production

Votre employeur a pris connaissance du texte en annexe 1 "la tartoche et le Léon de Casimir".

Après réflexion, il envisage d'investir dans une chambre de fermentation contrôlée.

Compte tenu de cet investissement, l'organisation du travail dans le laboratoire sera modifiée.

Les activités n'auront plus lieu au même moment de la journée.

Question 1 -

1.1 - Citer l'activité qui aura lieu au début de la journée de travail :

1.2 - Citer l'activité qui aura lieu en fin de journée de travail :

Un tel investissement aura des conséquences sur les horaires de travail et sur l'organisation de la journée de travail au laboratoire.

Question 2 -

2.1 - Citer une conséquence sur les horaires de travail :

2.2 - Citer une conséquence sur l'organisation de la journée de travail :

2.3 - Préciser si d'après le code du travail, le travail de nuit donne droit à une majoration de salaire ?

2.4 - Citer le document qui complète le code du travail en précisant les relations de travail dans votre métier (en boulangerie ou en boulangerie pâtisserie) :

Question 3 -

Les modifications apportées au niveau du laboratoire ont également des conséquences sur l'approvisionnement du magasin. Ces répercussions sont positives pour la clientèle.

Citer un avantage pour la clientèle :

Question 4 -

4.1 - Compléter la fiche de stock en date du 1.03.06 et en date du 15.03.06 :

4.2 - Compléter la ligne du 31.03.06, sachant que l'on enregistre une sortie d'une quantité de 17.

Date	Libelle	Entrée			Sortie			Stock		
1.03.06	S. Initial									
5.03.06	F.n°125	20	6,50	130				10 20	6 6,560	60 130
9.03.06	B.S. 354				10 5	6 6,50	60 32,50	15	6,50	97,50
11.03.06	B.S. 451				7	6,50	45,50	8	6,50	52
15.03.06	F.n°652	30	6,80	204						
18.03.06	B.S. 526				3	6,50	19,50	5 30	6,50 6,80	32,50 204
20.03.06	F.n°254	15	6,75	101,25				5 30 15	6,50 6,80 6,75	32,50 204 101,25
27.03.06	B.S.				5 15	6,50 6,80	32,50 102	15 15	6,80 6,75	102 101,25
31.03.06										